

Romige Mediterrane vissoep

Benodigdheden (voor 6 personen)

5 sjalotten
3 tenen knoflook
6 tomaten
2 dl droge witte wijn
1,5 l visbouillon (tablet)
1 blad laurier & tijm
2 venkelknollen
1 wortel
2 dl slagroom
600 gr visfilet (zalm, tong, victoriabaars,
zeewolf...)
peper, peterselie, dragon
olijfolie

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie
<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

sjalotten en knoflook grof snijden
tomaten ontvellen en grof hakken
venkel en wortel in kleine blokjes snijden
vis in lange dunne repen snijden
peterselie en dragon fijn hakken
olie verhitten, sjalot, knoflook en tomaten aanstoven (ongeveer 5 min)
wijn en bouillon erbij schenken, kruiden met peper
laurier en tijm toevoegen en alles op een zacht vuur laten stoven (ongeveer 20 min)
verwijder laurier en tijm en pureer de soep
breng de soep weer aan de kook en voeg de venkel en wortel toe en laat de soep nog een 10-tal
minuten koken
roer de slagroom erdoor en voeg de vis toe laat alles goed doorwarmen tot de vis gaar is
de soep op smaak brengen en voor het serveren peterselie en dragon erover strooien